

# ZUKUNFT

## GV-Management

Netzwerksymposium für Fach- und Führungskräfte  
in der Gemeinschaftsverpflegung

Auf unserer Veranstaltung  
stellen Referenten aus der  
Praxis ihre Lösungen vor:

- Mittagstisch als Marke kommunizieren
- König Kunde: digitale und analoge Wege zum Gast
- Vom Verpflegungsort zum Ort der Kommunikation
- Neue Wege der Warenwirtschaft
- Nachhaltige Unternehmensführung in der GV
- Digitalisierung als Effizienz-Turbo
- Ausbildung und Personalentwicklung  
als größte Herausforderung im People-Business
- Effektive Verfahren zur Krisenbewältigung

Gleich  
mitbuchen:  
**Gin Tasting**  
am Vorabend

16. April 2019, 9.00 bis 16.30 Uhr,  
Hotel Steigenberger Drei Mohren, Augsburg





## Sehr geehrte Damen und Herren,

Gemeinschaftsverpflegung quo vadis? Wo liegen die Herausforderungen und Hürden auf dem Weg zu einem guten und zukunftsfähigen Angebot in der Gemeinschaftsgastronomie? Und wie lassen sich unsere Geschäfte zu wirtschaftlichem Erfolg lenken? Diese Fragen werden wir auf unserem Netzwerksymposium erörtern.

Nie dagewesene technische Möglichkeiten schreien nach Konzepten zur sinnvollen Datennutzung und zum Umgang mit Datentransparenz. In Sachen Nachhaltigkeit liegt in der GV eine starke Hebelwirkung. Und nicht zuletzt kommt der Kommunikation mit dem Gast und der Vermarktung der eigenen Werte und Kompetenzen ein immer höherer Stellenwert zu.

Ich freue mich, Sie auf unserer Veranstaltung in Augsburg begrüßen zu dürfen!

Herzlichst,

**Maxi Scherer**  
Chefredakteurin CATERING MANAGEMENT

## VERANSTALTUNGORT



### **Steigenberger Hotel Drei Mohren, Augsburg**

Maximilianstraße 40  
86150 Augsburg  
+49 821 5036-0  
augsburg@steigenberger.de

### **Übernachtung:**

Für diese Veranstaltung stehen Ihnen im Hotel Steigenberger Drei Mohren Zimmer zu Sonderkonditionen zum Abruf bereit:

**Spezialpreis 154,- EUR** inkl. Frühstück

Buchen Sie hier:

[reservations@augsburg.steigenberger.de](mailto:reservations@augsburg.steigenberger.de) bzw.

Tel.: +49 821 50 36 – 612 | Kennwort „Forum Verlag“

## KONDITIONEN

### **Preis: 390,- EUR**

Abonnenten von Catering Management zahlen nur 355,- EUR (zzgl. 19% MwSt.) für die Teilnahme.

(Jeder weitere Teilnehmer desselben Unternehmens erhält bei gemeinsamer Anmeldung 10% Ermäßigung.)

**Gin Tasting am Vorabend für alle Teilnehmer: 45,- Euro** (zzgl. 19% MwSt.) optional zubuchbar.

### **Informationen und Anmeldung unter [catering.de/zukunftGV-2019](https://catering.de/zukunftGV-2019)**

**oder bei:**

Kristina Voss, Veranstaltungsmanagement

Telefon: +49 (0) 8233/381-252

E-Mail: [Kristina.Voss@forum-zeitschriften.de](mailto:Kristina.Voss@forum-zeitschriften.de)

# AGENDA

**09.00 Uhr Beginn der Veranstaltung**

**09.05 Uhr Mittagstisch als Marke**

Fast Good Food mit Kaimug als authentisches gastronomisches Zusatzangebot

Referent: Markus Koll, Geschäftsführer der Kaimug GmbH

**09.55 Uhr Kreislauf statt Farm to Fork: Nachhaltigkeit in der Praxis**

Ökologie und Ökonomie gleichzeitig mit Plan und Konzept: Die Verbindung von Traditionellen Methoden mit moderner technischer Ausstattung und Digitalisierung funktioniert gewinnbringend! Landwirte, Caterer und Kunden sind Teil des Wirtschaftssystems bei Biokontor 7. Unser Referent beleuchtet Spielfelder wie Abfallmanagement, Energiemanagement sowie CO2 Bilanz auch im Hinblick auf Kostenoptimierung und zeigt die Praxis im eigenen Unternehmen.

Referent: Konrad Geiger, Bio-Kontor 7 GmbH & Co. KG

**10.35 Uhr Kaffeepause**

**11.00 Uhr Digitalisierung im Beschaffungsmanagement**

Erfolgsfaktoren der Prozessoptimierung im Lebensmitteleinkauf

Referent: Andreas von Czapiewski, Geschäftsführer sellysolutions gmbh

**11.45 Uhr Digitalisierung im Hygienemanagement**

Hygienesdokumentation und Zeitmanagement: Intelligente und leistungsfähige digitale Möglichkeiten für mehr Sicherheit im Foodunternehmen

Referent: Daniel Vollmer, Geschäftsführer Flowtify GmbH

**12.15 Uhr Mittagessen im Steigenberger Hotel Drei Mohren**

**13.15 Uhr Fachkräftemangel in der Hospitality-Branche? Nicht bei guter Führung!**

Ausbildung und Personalentwicklung als große Herausforderung im People-Business

Referent: Götz Braake, W.I.R. gewinnt! GbR und FCSI-Mitglied

**14.00 Uhr Effektive Verfahren zur Krisenbewältigung: Maßnahmen für eine zukunftsfähige Restrukturierung**

- Rechtliche Grundlagen für die Sanierung
- Möglichkeiten unter Insolvenzschutz

Referent: Dr. Utz Brömmekamp, Geschäftsf. Gesellschafter Buchalik Brömmekamp Unternehmensberatung GmbH

**14.40 Uhr Kaffeepause**

**15.10 Uhr Das Gastrokonzept bei der Allianz Deutschland AG in München**

- Langfristiger Aufbau des Segments Eventcatering
- Arbeitgebermarketing und Personalmanagement
- Neues Betriebscasino: Anspruch und Umsetzung

Referent: Egmont Merté ist Verpflegungsleiter bei der Allianz Deutschland AG

**16.00 Uhr Podiumsdiskussion: Personalmanagement und Personalsuche in schwierigen Zeiten: Welche Qualifikationen benötigt die Gemeinschaftsverpflegung?**

**16.30 Uhr Ende der Veranstaltung**



Maxi Scherer



Markus Koll



Konrad Geiger



Andreas von Czapiewski



Daniel Vollmer



Götz Braake



Dr. Utz Brömmekamp



Egmont Merté

Melden Sie sich zu unserem Gin Tasting mit  
Cocktail Workshop am 15. April 2019 an und  
netzwerken Sie bereits am Vorabend! Für  
alkoholfreie Alternativen ist natürlich gesorgt.

# Gin TASTING

- 18:30 Welcome Drink und Snack
- 18:50 Tasting Notes (ca 30min)
- 19:20 Cocktail Workshop
- 19:45 Best of the menu und drinks
- Ab 21:00 individueller Ausklang des Abends

## VERANSTALTUNGSORT

Oh Boi – Bar + Food  
Ludwigstraße 32-34  
86152 Augsburg

**CATERING**  
MANAGEMENT

